

LUNCH MENU

Menu dostępne od 12:00 do 17:00 | Menu available from 12:00 PM to 5:00 PM

PRZYSTAWKI / Starters

Udka z kurczaka Karaage z sosem sezamowym i piklowanym ogórkiem
Karaage chicken thighs with sesame sauce and pickled cucumber 41 PLN

Tortilla z halloumi w glazurze z miodu i chrupiącego chili, salsa z mango z kolendrą i limonką, czerwona cebula piklowana w soku z limonki z cukrem trzcinowym VGT
Tortilla with halloumi marinated in honey and crispy chili, mango chutney with cilantro and lime, red onions pickled in lime juice with brown sugar VGT 42 PLN

Proziaki z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowanymi kurkami VGT
Mini soda breads with goat cheese, red onion marmalade and pickled chanterelle VGT 45 PLN

Sałatka Cezar – sałata rzymska z dressingiem, parmezanem, grzankami i filecikami z sardeli (dostępna również w wersji wegańskiej VG)
Caesar salad – romaine lettuce with dressing, parmesan cheese, croutons and anchovies (also available in vegan version VG) 42 PLN

ZUPY / Soups

Zalewajka na pszennym zakwasie gotowana na szynce, tłuczone podwędzane ziemniaki, pieczony brzuch wieprzowy, jajko sadzone, chrzan
Traditional sour rye soup on wheat sourdough starter, cooked with ham, mashed smoked potatoes, roasted pork belly, fried egg, horseradish 35 PLN

ZUPY / Soups

Krem z zielonego groszku z estragonem, krokiet z mascarpone, groszek, groszek cukrowy, skórka z cytryny VGT
Green pea cream soup with tarragon, mascarpone croquette, peas, sugar snap peas, lemon zest VGT 34 PLN

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Sznicel cielęcy, jajko sadzone, purée ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim, sałatka z sałaty rzymskiej i rukoli z płatkami parmezanu i dressingiem cytrynowym
Veal schnitzel, fried egg, mashed potato purée with wild garlic, romaine lettuce and rocket salad with parmesan flakes and lemon dressing 89 PLN

Pierś z kaczki sous vide, kiszone buraki w glazurze miodowej z jeżynami, jus z kaczki, pieczone bataty, piklowana szalotka, zielone szparagi
Sous vide duck breast, honey-glazed pickled beets with blackberries, duck jus, baked sweet potatoes, pickled shallots, green asparagus 89 PLN

Burger wołowy z autorskim sosem, serem Raclette, krążkami cebulowymi, miodowym domowym ogórkiem, jalapeño i pomidorem, podawany z frytkami 🌶️
Beef burger with housemade sauce, Raclette cheese, onion rings, homemade honey pickled cucumber, jalapeño and tomato, served with french fries 🌶️ 58 PLN

LUNCH MENU

Menu dostępne od 12:00 do 17:00 | Menu available from 12:00 PM to 5:00 PM

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Kanapka klubowa – grillowana pierś z kurczaka, boczek, pomidor, jajko sadzone, chrupiąca sałata, majonez, frytki
Club sandwich – grilled chicken breast, bacon, tomato, fried egg, crispy lettuce, mayo, French fries 54 PLN

Goujons z zębaczka z sosem tatarskim z podgrzybkami i zielonym groszkiem tłuczonym z masłem, frytki
Atlantic wolffish goujons with bay bolete tartar sauce and mashed peas with butter, french fries 65 PLN

Pad Thai 🍜🍜
• z krewetkami /with prawns 59 PLN
• z kurczakiem / with chicken 52 PLN
• z panierowanym tofu w sosie ketjap manis **VG** / with breaded tofu in ketjap manis sauce **VG** 49 PLN

VGT - wegetariańskie / *vegetarian*
VG - wegańskie / *vegan*

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.
For information about allergens, please contact a member of our team.

DESERY / Desserts

Limonkowy sernik z crème fraîche i konfiturą z truskawek z czarnym pieprzem
Lime cheesecake with crème fraîche and strawberry jam with black pepper 36 PLN

Tarta z kremem czekoladowym, chrupką z orzechów laskowych, popcornem i słonym karmelem
Chocolate cream tart with hazelnut crisp, popcorn and salted caramel 36 PLN

Wybór lodów i sorbetów 7 PLN
Choice of ice cream and sorbet

Przy obsłudze powyżej 4 osób, do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku

10% service charge will be added for groups above 4 persons